

SPECJAŁY LARSÓW

Śniadanie larsowe 29 PLN
2 jajka w koszulce, chrupiący bekon, szpinak duszony na śmietanie oraz pieczone grzyby z cytrynowym holendrem na domowym toście

Śniadanie festiwalowe 20 PLN
2 jajka zapiekane na szpinaku z szalotką, na śmietance z boczniakami i pomidorkami koktajlowymi oraz wędzonym twarogiem

Shakshouka / opcjonalnie: z chorizo (z cyklu Lars podróżuje) 25 / 29 PLN
2 jajka zapieczone na salsie pomidorowej, z serem feta, cebulą, chilli, miodem i ziołami, podawana z pieczywem

Śniadanie duńskie 25 PLN
3 kiełbaski z duńską remuladą, kromka domowego chleba z duszoną cebulką i jajkiem na twardo, pieczone pomidorki koktajlowe, szczypiorek

BAJGLE

Wege bajgiel 26 PLN
z pastą jajeczną, awokado, półsuszonymi pomidorami i rukolą

Bajgiel z jajkiem po florenetyńsku 23 PLN
bajgiel wielozłarnisty z duszonym szpinakiem, jajkiem, szynką, sosem holenderskim i szczypiorkiem

Bajgiel z pastą z makreli 18 PLN
bajgiel wielozłarnisty z domową pastą z wędzonej makreli, gotowanym jajkiem i rukolą

Prosty bajgiel 13 PLN
bajgiel z masłem, serkiem kremowym i konfiturą

KLASYCZNIK

Jajecznica / z cebulką / boczkiem / pomidorami / pieczarkami 13 / + 3zł za każdy dodatek
z trzech jaj, podawana ze szczypiorkiem i pieczywem

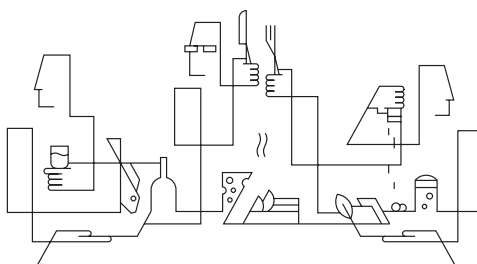
Omlet z serem feta, pomidorami i szpinakiem 22 PLN

Owsianka z masłem orzechowym gotowana na mleku 18 / +6 za mleko roślinne PLN
ze śliwkami, orzechami włoskimi i karmelem z daktyli

SŁODKO

Racuszki 16 PLN
z jabłkami, śliwkami, cytrynowym creme fraiche i ziemią czekoladową

Kanelbullar, szwedzkie bułeczki cytrynowe 6 PLN
pieczemy je codziennie z samego rana na dobry początek dnia

LARS ŚNIADANIOWY

* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LUNCH

Codziennie serwujemy dwa dania lunchowe i zupę, zajrzyj na tablicę lub zapytaj o nie kelnera:

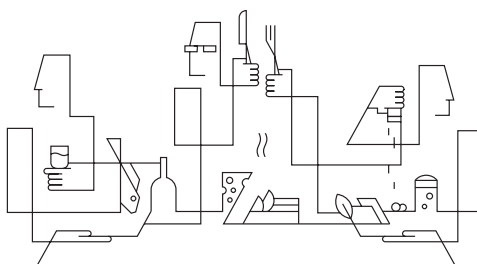
Zupa	12 PLN
Danie lunchowe	26 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	34 PLN

PRZYSTAWKI & SAŁATY

Pieczony bakłażan z bryndzą i tahiną wege z miso, kremem z ajvarem, pastą sezamową i świeżą kolendrą	23 PLN
Ozory wołowe w sosie tatarskim z chrzanem z domowym kiszonym ogórkiem i kruszonką orzechową	29 PLN
Kalmary z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	39 PLN
Wątróbka w porto z kasztanami, serwowana z domowym podłotymkiem	32 PLN
Sałotka z burrata wege z pieczonymi i marynowanymi burakami, rukolą i pesto z rukoli	39 PLN
Cesarz Lars z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	37 PLN
Sałata z pieczoną dynią i serem solankowym wege mix sałat z zieloną soczewicą, jajkiem pestkami dyni i sosem vinegrette	26 PLN

DESERY

Banoffee mus dulce du leche na musie bananowym i ganache z ciemnej czekolady z solnym karmelem i posypką z prażonych migdałów i ciasteczek owsianych	20 PLN
Mus czekoladowy z whisky z ciastkiem czekoladowo-migdałowym, coulis ze śliwką i crunchem czekoladowym	19 PLN
Kladdkaka szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami migdałowymi na kruszonce	21 PLN
Kremowy sernik nowojorski na kruchym spodzie, z malinowym coulis i wanilią	19 PLN



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

PRZYSTAWKI

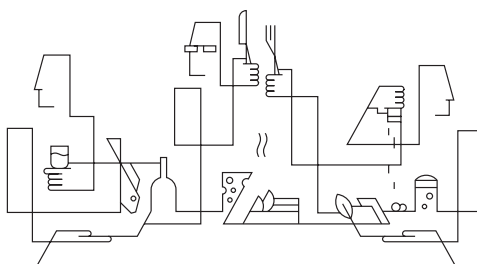
Pieczony bakłażan z bryndzą i tahiną wege 	23 PLN
z miso, kremem z ajvarem, pastą sezamową i świeżą kolendrą	
Podwędzane matiasy holenderskie	32 PLN
z brązowym masłem z kaparami, pieczonymi ziemniakami, cebulką i szczypiorkiem	
Domowe rosti z gravlaxem	37 PLN
placek ziemniaczany z creme fraiche, kawiozem z łososia, jabłkiem, cebulą i pudrem z buraka	
Kalmary	39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	
Wątróbka w porto	32 PLN
z kasztanami, serwowana z domowym podplotymkiem	
Ozory wołowe w sosie tatarskim z chrzanem	29 PLN
z domowym kiszonym ogórkiem i kruszonką orzechową	
Tatar z polędwicy wołowej	39 PLN
z marynowaną gorczycą, suszonym żółtkiem, perłową cebulą i chipsem ziemniaczanym	

SAŁATY

Sałatka z burratą wege 	39 PLN
z pieczonymi i marynowanymi burakami, rukolą i pesto z rukoli	
Cesarz Lars	37 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
Sałata z pieczoną dynią i serem solankowym wege 	26 PLN
mix sałat z zieloną soczewicą, jajkiem pestkami dyni i sosem vinegrette	

ZUPY

Krem z buraków	18 PLN
na wędzonych zeberkach, z tortelini z bryndzą, ziemniakiem i chrzanem	
Krem chrzanowy z panierowaną kaszanką dostępna opcja wege 	17 PLN
z jajkiem na twardo	



* o listę alergenów poprosz kelnera

DANIA GŁÓWNE

Risotto z boczniakiem królewskim | wege | 39 PLN

z dynią, jarmużem, serem solankowym i orzechami

Rybny gulasz z Lofotów 52 PLN

ryby z północnych mórz z mulami, krewetkami, ziemniakami, szczypiorkiem i grzankami

Azjatyckie bułeczki Bao 44 PLN

z krewetkami w tempurze, sałatką z ogórka i wakame, marynowaną marchewką i majonezem sriracha

Ravioli z gęsiną 49 PLN

z boczniakami, jarmużem i parmezanem, z dodatkiem bulionu drobiowego

Mule po marynarzku 39 PLN

na białym winie i maśle, z czosnkiem, szalotką i natką pietruszki

Kurczak supreme z pak choi 44 PLN

z zapiekanką ziemniaczaną, marynowaną dynią, gniecioną kukurydzą i sosem velouté

Żeberka wieprzowe 49 PLN

w pikantnej marynacie bbq z frytkami i coleslawem

Stek z polędwicy wołowej 77 PLN

z ziemniaczanym puree z dymką, brukselką, musem z selera wędzonego, marynowaną cebulą pertową i sosem demi glace

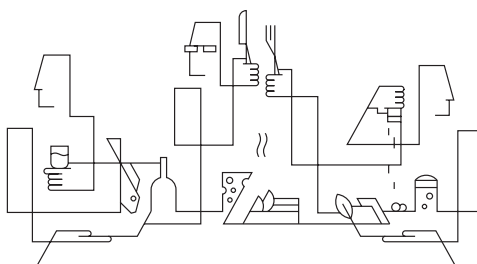
BURGERY

Burger wołowy z jajkiem sadzonym 39 PLN

boczkiem, pomidorem, marynowaną czerwoną cebulą, cheddarem, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami

Burger wołowy z kozim serem i marynowanymi burakami 41 PLN

z marynowaną czerwoną cebulą, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami

LARS A'LA CARTE

* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

**KLASYKI
DZIECIEŃCE**

Krem pomidorowy z grzankami 13 PLN

Klopsiki drobiowe 20 PLN
z mizerią i maślanym puree

DODATKI

Frytki* 13 PLN

Lódeczki z batatów* 18 PLN

* wybierz sos: domowe ziołowe aioli | majonez chipotle | ketchup

DESERY

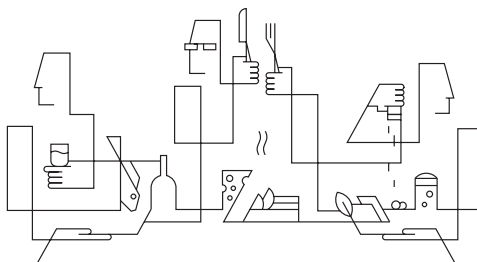
Banoffee 20 PLN
mus dulce du leche na musie bananowym i ganache z ciemnej czekolady z solnym karmelem i posypką z prażonych migdałów i ciasteczek owsianych

Chrupiąca tarta tatin z lodami migdałowymi 22 PLN
na francuskim cieście maślanym z cynamonowymi jabłkami i nutą karmelu

Mus czekoladowy z whisky 19 PLN
z ciastkiem czekoladowo-migdałowym, coulis ze śliwką i crunchem czekoladowym

Kladdkaka 21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieśniczymi lodami migdałowymi na kruszonce

Kremowy sernik nowojorski 19 PLN
na kruchym spodzie , z malinowym coulis i wanilią

LARS A'LA CARTE

* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

HERBATY

Breakfast	10 PLN
Earl Grey	10 PLN
Darjeeling	10 PLN
Orient	10 PLN
Rooibos Citrus	10 PLN
Jasmin	10 PLN
Biała	10 PLN
Jardin Blue (aromatyzowana rabarbarem i truskawkami)	10 PLN

ZIMOWE SPECJAŁY

teglögg z herbaty owocowej i soku z aronii	15 PLN
czarna z konfiturą malinową, limonką i miętą	14 PLN
zielona z imbirem, syropem gruszkowym i cynamonem	14 PLN
roiboos z goździkami, syropem żurawinowym i anyżem	14 PLN
napój z imbirem, pomarańczą, miodem i limonką	14 PLN

CZEKOLADY

klasyczna	15 PLN
z malinami	15 PLN
z chilli	15 PLN

LEMONIADY

gruszka z wanilią	13 PLN
jabłko z cynamonem	13 PLN
klasyczna	13 PLN
czerwona herbata z żurawiną	13 PLN
z czarnego bzu z miętą	13 PLN

KAWY

Espresso	10 PLN
Doppio	12 PLN
Czarna / Biała	10 PLN
Americano	12 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte	13 PLN
Mocca	15 PLN

SOKI

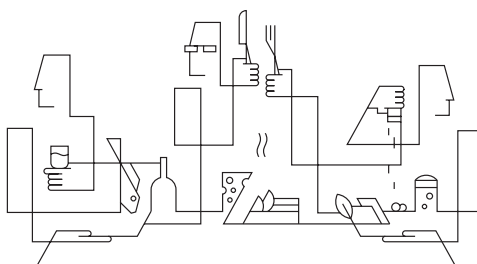
WYCISKANE:	
pomarańcza	15 PLN
grejpfrut	15 PLN
dowolny mix	15 PLN
jabłko, seler, pietruszka, marchew	

GRANINI:

czarna porzeczka	9 PLN
jabłko	9 PLN
pomidor	9 PLN
morela	9 PLN

WODA

CISOWIANKA:	
Classique 0,3l	7 PLN
Classique 0,7l	14 PLN
Perlage 0,3l	7 PLN
Perlage 0,7l	14 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

PIWO I CYDR

Grimbergen Blonde 0,3 l	14 PLN
Miłostaw Pilsner/Witbier 0,5 l	9 PLN
Kormoran Jasny / Witbier / Ciemny 0,5l	12/15 PLN
Lech Free	9 PLN
Cydr	12 PLN

GLÖGG**GRZANE WINO**

Biały	15 PLN
Czerwony	15 PLN

DRINKI

Aperol Spritz	20 PLN
Hugo	21 PLN
Wódka Whisky Rum Sour	21 PLN
Negroni	22 PLN
Mojito	20 PLN

Z PÓŁNOCY**DANIA**

Aalborg Jubieums Akvavit	19 PLN
Aalborg Taffel Akvavit	17 PLN
Heering Cherry	16 PLN

NORWEGIA

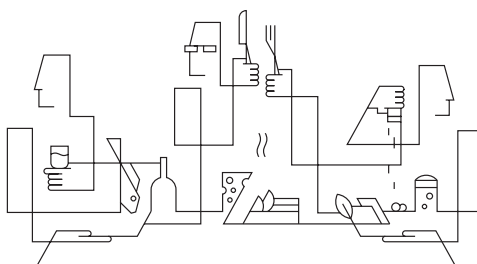
Linie Akvavit Cherry	17 PLN
Linie Akvavit Madeira	30 PLN
Vikingfjord	14 PLN

SZWECJA

Mackmyra Bruks	32 PLN
Mackmyra 10 y.o.	40 PLN
Nordic Spirits Gin	22 PLN
O.P. Anderson Akvavit	15 PLN

FINLANDIA

Valhalla	19 PLN
Xante	21 PLN

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB